ข่าวเด่นประจำสัปดาห์
WEEKLY NEWS
สคต.บูดาเปสต์
http://www.thaitradebudapest.hu/
@ThaiTradeBudapest

สถานการณ์ตลาดและช่องทางค้าปลีกเครื่องปรุงรสในฮังการี

สินค้าหมวดซอส น้ำสลัด และเครื่องปรุงรส (Sauces, Dressings and Condiments) ในตลาดฮังการี ปี 2563 มียอดขายตลาดค้าปลีก (Retail Value Sales) 2.751 พันล้านโฟรินท์ (ประมาณ 3 ร้อยล้านบาท) เติบโตขึ้นจากปีก่อนหน้า 15.39% ถือเป็นตลาดที่มีการแข่งขันสูง มีสินค้าตรา House Brand จำนวนมาก และมีการนำเข้าสินค้าเครื่องปรุงอาหารจากต่างประเทศจำนวนมาก

ในช่วงแรกของการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 รัฐสั่งให้ประชาชนอยู่กับที่พักอาศัยเป็นหลัก ผู้บริโภคจำนวนมากจึงหันมาประกอบอาหาร และทำขนมเองที่บ้านมากขึ้น อีกทั้งแสวงหาอาหารแบบใหม่ๆ เช่น อาหารต่างชาติที่มีรสชาติแปลกใหม่ ทำให้ยอดขายสินค้าหมวดนี้สูงขึ้น และเป็นโอกาสสำหรับผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายให้นำเสนอสินค้าใหม่ๆ แก่ผู้บริโภค

Márta Galácz กรรมการผู้จัดการบริษัท KOTÁNYI Hungária Kft. ซึ่งมีส่วนแบ่งในตลาดเครื่องปรุงรสฮังการี ลำดับที่ 4 (คิดเป็นสัดส่วน 6.6%) เปิดเผยว่า ผู้บริโภคในฮังการีซื้อเครื่องปรุงรสมากขึ้น นับตั้งแต่การประกาศใช้มาตรการล็อคดาวน์ครั้งแรกในไตรมาส 1/2563 บริษัทฯ จึงวางแผนนำเข้าเครื่องปรุงและผงปรุงอาหารมากขึ้น เพื่อจำหน่ายในร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ (ไฮเปอร์มาร์เก็ต และห้างสรรพสินค้า) ซึ่งเป็นช่องทางการจำหน่ายที่มียอดขายสูงสุด

โดยทั่วไปแล้ว ช่วงเวลาทองในการขายสินค้าหมวดนี้จะอยู่ช่วงสิ้นปี เนื่องจากผู้บริโภคจำนวนมาก ต้องทำอาหารและอบขนมสำหรับการเฉลิมฉลองเทศกาลคริสต์มาส และวันขึ้นปีใหม่ เครื่องปรุงรสและผงปรุงอาหารที่มักจะขายดีในช่วงนี้ ได้แก่ ฝักวานิลลา อบเชย กานพลู และจันทน์เทศ

Henrietta Biró Csicselyné ผู้อำนวยการฝ่ายการพาณิชย์ บริษัท THYMOS Hungária Kft. มองว่า พฤติกรรมการทำอาหารที่บ้าน จะไม่เป็นแค่กระแสในชั่วครั้งชั่วคราว ทว่าจะกลายเป็นพฤติกรรมใหม่สำหรับผู้บริโภคจำนวนมาก แม้สิ้นสุดการล็อคดาวน์แล้ว จึงมีแนวโน้มว่าเครื่องปรุงรสจะขายดีต่อไป

ข้อมูลสถิติยอดขายสินค้าของบริษัท THYMOS Hungária Kft. เปิดเผยว่า ความต้องการซื้อเครื่องปรุงรสและผงเครื่องเทศ ทั้งแบบเดี่ยวและแบบผสม (คล้ายผงปรุงอาหาร หรือเครื่องแกงสำเร็จรูป) สูงขึ้นมาก เนื่องจากผู้บริโภคนิยมซื้อสินค้าประเภทนี้ติดบ้านไว้เสมอ นอกจากนี้ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เป็นที่นิยม คือผงปรุงรสซองใหญ่ที่มีราคาถูกกว่าขนาดเล็ก รวมทั้ง แบบซิปล็อคให้เปิด-ปิดสะดวก และเก็บได้นานโดยไม่เสียคุณภาพ

ที่มาของข้อมูล: TradeMagazin

ข้อคิดเห็น/บทวิเคราะห์

ผู้บริโภคฮังการีจำนวนมาก ต้องการซื้อเครื่องปรุงรสสำหรับอาหารแต่ละประเภทแตกต่างกัน สำหรับอาหารพื้นถิ่นยุโรป ผู้บริโภคฮังการีคุ้นเคยอยู่แล้ว จึงนิยมซื้อเครื่องปรุงเดี่ยว ได้แก่ พริกไทย ผงกระเทียม ผงพริกปาปริก้า โรสแมรี่ ใบไทม์ โหระพาฝรั่ง ออริกาโน เป็นต้น สำหรับประกอบอาหารได้ ด้านอาหารต่างชาติ ผู้บริโภคนิยมซื้อผงปรุงรสอาหารสำเร็จรูปที่ทำได้ง่าย

ปัจจุบัน ผงปรุงรสอาหารสำเร็จรูปต่างชาติ มักวางขายในร้านค้าเฉพาะทาง เช่น ร้านขายสินค้าจากเอเชีย ทว่ายังมีการวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้ารายใหญ่อยู่น้อย สินค้าส่วนมากที่วางจำหน่าย มักจะเป็นซอสปรุงรส เช่น น้ำปลา น้ำจิ้มไก่ ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม ซอสพริก ซอสเปรี้ยวหวาน วาซาบิ และเส้นบะหมี่แบบต่างๆ เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป วุ้นเส้น เส้นบะหมี่ เส้นผัดไทย เป็นต้น ที่ผู้บริโภคชาวยุโรปเริ่มรู้จักบ้างแล้ว

ผู้ประกอบการที่สนใจเปิดตลาดฮังการี ควรเริ่มจากการนำเสนอสินค้าในร้านค้าเอเชีย เพื่อสร้างฐานลูกค้าในกลุ่มผู้บริโภค ที่รู้จัก/คุ้นเคยกับอาหารเอเชียอยู่แล้ว ก่อนที่จะเริ่มเจรจากับผู้จัดจำหน่ายรายใหญ่

****

สคต. ณ กรุงบูดาเปสต์
ตุลาคม 2564